



**ROLAND MEHL®**

# KERNIGER ROLAND



## ZUTATEN

<b>1,650 kg</b>	<b>Weizensauerteig bestehend aus:</b>
0,750 kg	ROLAND 1050 classic Weizenmehl
0,150 kg	Sauerteigstarter
0,750 l	Wasser
<b>3,400 kg</b>	<b>Brühstück Kerniger Roland bestehend aus:</b>
0,600 kg	Leinsaat
0,300 kg	Sesam (geröstet)
0,500 kg	Haferflocken, geröstet
2,000 l	Wasser (Kochend)
3,250 kg	ROLAND 1050 classic Weizenmehl
5,500 kg	ROLAND Weizenmehl 550
0,060 kg	Hefe
0,260 kg	Salz (verzögerte Zugabe)
0,100 kg	Rübenkraut Sirup, dunkel
6,750 l	Wasser
<b>20,970 kg</b>	<b>TA 195 %</b>

## VERARBEITUNG

**Kneter:** Spiralkneter

**Knetzeit Langsam:** 6 Minuten

**Knetzeit Schnell:** 9 Minuten

**Teigtemperatur:** 24 °C

**Teigruhezeit:** 60 Minuten

**Teigreife** 1 Stunde, zu Beginn und zum Ende je einmal aufziehen. Danach bei ca. 5 °C über Nacht kühlen, wahlweise in geölten Wannen oder in Gärkörbchen (vornehmlich Holzschliff)

**Variante 1:** Nach der Teigruhe aufarbeiten, in einer Mischung aus Weizenmehl/Hartweizengrieß/Leinsaat wälzen und in Gärgutträgern (möglichst Holzschliff) bei 5 °C über Nacht lagern, direkt aus der Kühlung schneiden und backen.

**Variante 2:** In Wannen portionieren und über Nacht bei 5 °C lagern, stürzen und aklimatisieren lassen. Nach Wunsch teilen, zusammenfassen, schneiden und Deko s. o.

**Backen:** 20 °C über Brötchentemperatur, mit reichlich Schwaden einschieben, Temperatur nach 8 Minuten um 30 °C fallen lassen und kräftig ausbacken. In den letzten 5 Minuten Zug öffnen.

**Backzeit** je nach Größe, 40 - 50 min.,



Mehr entdecken!